

CONFCOMMERCIO

IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

CATASCOM
SERVIZI PESCARA

Direzione e Redazione
CONFCOMMERCIO PESCARA - via Aldo Moro, 1/3 - 65129 PESCARA
Tel. 085.43.13.620 - Fax 085.43.12.106
www.confcommerciopescara.it - info@confcommerciopescara.it

Direttore responsabile: Dott. E. A. ORLANDO
Autorizz. Tribunale Pescara 15/2010
Pubblicazione Settimanale - Poste Italiane Spa
Sped. Abb. Post. - 70% - C/PE/82/2010

ASCOM
FIDI COOP.
DI GARANZIA



LA FORMAZIONE
CONTINUA...

2012

CONFCOMMERCIO CARD.
ESSERE SOCI HA TANTI VANTAGGI. PORTALI SEMPRE CON TE.



CHIEDILA SUBITO ALLA TUA ASSOCIAZIONE.

Per informazioni: www.associaticonfcommercio.it

Numero Verde **800.915.915**

I PRIVILEGI DELLA TUA TESSERA SOCIO, LA COMODITÀ DI UNA CARTA DI CREDITO.

- Tessera Associativa e carta di credito in un'unica Card.
- Addebitabile su qualsiasi banca.
- Disponibilità flessibile a partire da 1.600 euro al mese.
- Addebito mensile dopo 35 giorni dall'invio della lettera di addebito con un risparmio medio di 50 giorni di valuta.
- Canone annuo di 20 euro, gratis al superamento di 1.000 euro di spesa annua.
- Zero commissioni per rifornimento carburante.
- Commissioni di prelievo contante dimezzate.
- Pacchetto assicurativo dedicato.
- Progettata con ABCapital, realizzata da Deutsche Bank, utilizzabile negli esercizi commerciali che espongono il marchio MasterCard: oltre 32 milioni in tutto il mondo.
- In esclusiva per le imprese associate.
- Valida per accedere a sconti e convenzioni del Sistema Confcommercio.



Partner finanziari Confcommercio Card:



I CORSI RICONOSCIUTI DALLA REGIONE ABRUZZO

- CORSO PREPARATORIO PER L'ISCRIZIONE AL RUOLO DI AGENTI IMMOBILIARI (L.39/89) PAG. 10
- CORSO PER AGENTI E RAPPRESENTANTI DI COMMERCIO (L.204/85) PAG. 10
- CORSO PER L'ABILITAZIONE ALLA VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (D. LGS. 59/2010 ART. 71, COMMA 6, LETT.A) PAG. 11



CORSI LIBERI SU SICUREZZA SUL LAVORO E IGIENE DEGLI ALIMENTI

- CORSO PER AUTONOMINA DEL DATORE DI LAVORO A RESPONSABILE DELLA SICUREZZA (RSPP) (D. LGS. 81/08) PAG. 12
- CORSO PER ADDETTI ALLA PREVENZIONE E LOTTA INCENDI – RISCHIO BASSO (D.M. 10/3/98 E D. LGS. 81/08) PAG. 12
- CORSO PER ADDETTI ALLA PREVENZIONE E LOTTA INCENDI – RISCHIO MEDIO (D.M. 10/3/98 E D. LGS. 81/08) PAG. 13
- CORSO PER ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO (D. 388/2003 E D. LGS. 81/08) PAG. 13
- CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO (D. 388/2003 E D. LGS. 81/08) PAG. 14
- CORSO PER RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (RLS) (D. LGS. 81/08) PAG. 14
- CORSO PER ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI (D.G.R. N°61 DEL 30/01/06) PAG. 15
- CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI (D.G.R. N°61 DEL 30/01/06) PAG. 15

CORSI LIBERI

- CORSO PER BARMAN – 1° LIVELLO PAG. 16
- CORSO PER BARMAN – 2° LIVELLO PAG. 16
- CORSO DI CAPPUCCINERIA PAG. 17
- CORSO PER FREESTYLE PAG. 17
- CORSO PER VETRINISTI PAG. 18

CORSI LIBERI SULLA QUALITÀ

- CORSO PRIMARIO SUL SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ PAG. 18
- CORSO SECONDARIO SUL SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ PAG. 19

CORSI DI INFORMATICA

- WINDOWS: APRI LA FINESTRA SUL LAVORO. WORD: IL QUADERNO ELETTRONICO PAG. 19
- UN MONDO IN MOVIMENTO: VIAGGIA CON INTERNET E COMUNICA CON OUTLOOK PAG. 20
- PRIMI PASSI IN EXCEL, LE BASI DEL CALCOLO AL COMPUTER PAG. 20
- CONTA SUL TUO COMPUTER: SCOPRI TUTTI I SEGRETI DI EXCEL PAG. 21
- PHOTOSHOP: UN'ESPLOSIONE DI FANTASIA! PAG. 21

CORSI LIBERI DI COMUNICAZIONE INTERPERSONALE

- TECNICHE DI VENDITA: NEGOZIAZIONE E COMUNICAZIONE PERSUASIVA PAG. 22
- LA TUA VETRINA NEL MONDO! SUPERA I CONFINI CON INTERNET ED SMS. PAG. 22
- CLIENTE VIRTUALE? SI ACCOMODI! PAG. 23
- MENÙ DEL GIORNO: COMPUTER IN SALSA ROSA PAG. 23



I CORSI CONFCOMMERCIO

DATA INIZIO

TIPOLOGIA CORSO

- 24 GENNAIO _____ Corso per l'abilitazione alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande (D. Lgs. 59/2010)
- 25 GENNAIO _____ Corso per agenti e rappresentanti di commercio (L.204/85)
- 30 GENNAIO _____ La tua vetrina nel mondo! Supera i confini con Internet ed Sms.
- 2 FEBBRAIO _____ Windows: apri la finestra sul lavoro. Word: il quaderno elettronico
- 13 FEBBRAIO _____ Corso per Barman – 1° Livello
- 15 FEBBRAIO _____ Corso di aggiornamento per addetto al Primo Soccorso (D. 388/2003 e D. Lgs. 81/08)
- 16 FEBBRAIO _____ Corso primario sul sistema di gestione della qualità
- 20 FEBBRAIO _____ Corso per Barman – 2° Livello
- 22 FEBBRAIO _____ Corso preparatorio per l'iscrizione al ruolo di agenti immobiliari (L.39/89)
- 24 FEBBRAIO _____ Corso di Cappuccineria
- 1 MARZO _____ Corso per l'abilitazione alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande (D. Lgs. 59/2010)
- 5 MARZO _____ Corso per addetto alla Manipolazione di Alimenti (D.G.R.61/2006)
- 6 MARZO _____ Un mondo in movimento: Viaggia con Internet e comunica con Outlook
- 8 MARZO _____ Tecniche di Vendita: Negoziazione e comunicazione persuasiva
- 12 MARZO _____ Corso di aggiornamento per addetto alla Manipolazione di Alimenti (D.G.R.61/2006)
- 14 MARZO _____ Cliente Virtuale? Si Accomodi!
- 15 MARZO _____ Menù del giorno: computer in salsa rosa
- 20 MARZO _____ Corso secondario sul sistema di gestione della qualità
- 23 MARZO _____ Photoshop: un'esplosione di fantasia!
- 2 APRILE _____ Corso per addetto alla Manipolazione di Alimenti (D.G.R.61/2006)
- 5 APRILE _____ Corso per addetti alla prevenzione e lotta incendi – Rischio Basso (D.M. 10/3/98 e D. Lgs 81/08)
- 9 APRILE _____ Corso di aggiornamento per addetto alla Manipolazione di Alimenti (D.G.R.61/2006)
- 11 APRILE _____ Corso per l'abilitazione alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande (D. Lgs. 59/2010)
- 20 APRILE _____ Corso per agenti e rappresentanti di commercio (L.204/85)
- 2 MAGGIO _____ Corso per addetti alla prevenzione e lotta incendi – Rischio Medio (D.M. 10/3/98 e D. Lgs 81/08)
- 3 MAGGIO _____ Corso per addetto al Primo Soccorso (D. 388/2003 e D. Lgs.81/08)

CALENDARIO GENERALE 2012

DATA INIZIO

TIPOLOGIA CORSO

3 MAGGIO	Corso per Freestyle
7 MAGGIO	Corso per addetto alla Manipolazione di Alimenti (D.G.R.61/2006)
10 MAGGIO	Corso per autonoma del datore di lavoro responsabile della sicurezza - RSPP - (D. Lgs. 81/08)
14 MAGGIO	Corso di aggiornamento per addetto alla Manipolazione di Alimenti (D.G.R.61/2006)
15 MAGGIO	Corso di aggiornamento per addetto alla Manipolazione di Alimenti (D.G.R.61/2006)
18 MAGGIO	Corso per l'abilitazione alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande (D. Lgs. 59/2010)
18 MAGGIO	Primi passi in Excel, le basi del calcolo al computer
21 MAGGIO	Corso per Barman - 1° Livello
28 MAGGIO	Corso per Barman - 2° Livello
29 MAGGIO	Corso di aggiornamento per addetto al Primo Soccorso (D. 388/2003 e D. Lgs. 81/08)
30 MAGGIO	Corso per Vetrinisti
4 GIUGNO	Corso di Cappuccineria
4 GIUGNO	Corso per addetto alla Manipolazione di Alimenti (D.G.R.61/2006)
5 GIUGNO	Corso di aggiornamento per addetto alla Manipolazione di Alimenti (D.G.R.61/2006)
6 GIUGNO	Corso per rappresentante dei lavoratori per la sicurezza - RLS - (D. Lgs. 81/08)
8 GIUGNO	Conta sul tuo computer: scopri tutti i segreti di Excel
12 GIUGNO	La tua vetrina nel mondo! Supera i confini con Internet ed Sms.
13 GIUGNO	Tecniche di Vendita: Negoziazione e comunicazione persuasiva
14 GIUGNO	Cliente Virtuale? Si Accomodi!
19 GIUGNO	Menù del giorno: computer in salsa rosa
20 GIUGNO	Corso per addetti alla prevenzione e lotta incendi - Rischio Basso (D.M. 10/3/98 e D. Lgs 81/08)
20 SETTEMBRE	Corso per l'abilitazione alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande (D. Lgs. 59/2010)
24 SETTEMBRE	Corso per addetto alla Manipolazione di Alimenti (D.G.R.61/2006)
25 SETTEMBRE	Corso di aggiornamento per addetto alla Manipolazione di Alimenti (D.G.R.61/2006)
26 SETTEMBRE	Corso primario sul sistema di gestione della qualità
1 OTTOBRE	Corso di aggiornamento per addetto alla Manipolazione di Alimenti (D.G.R.61/2006)

I CORSI CONFCOMMERCIO

DATA INIZIO

TIPOLOGIA CORSO

2 OTTOBRE	Corso preparatorio per l'iscrizione al ruolo di agenti immobiliari (L.39/89)
5 OTTOBRE	Corso per agenti e rappresentanti di commercio (L.204/85)
8 OTTOBRE	Corso per addetto alla Manipolazione di Alimenti (D.G.R.61/2006)
11 OTTOBRE	La tua vetrina nel mondo! Supera i confini con Internet ed Sms.
15 OTTOBRE	Corso per Barman – 1° Livello
18 OTTOBRE	Corso per addetto al Primo Soccorso (D. 388/2003 e D. Lgs.81/08)
18 OTTOBRE	Tecniche di Vendita: Negoziazione e comunicazione persuasiva
20 OTTOBRE	Windows: apri la finestra sul lavoro. Word: il quaderno elettronico
22 OTTOBRE	Corso per Barman – 2° Livello
26 OTTOBRE	Corso di Cappuccineria
30 OTTOBRE	Corso secondario sul sistema di gestione della qualità
31 OTTOBRE	Corso di aggiornamento per addetto al Primo Soccorso (D. 388/2003 e D. Lgs. 81/08)
5 NOVEMBRE	Corso di aggiornamento per addetto alla Manipolazione di Alimenti (D.G.R.61/2006)
6 NOVEMBRE	Corso per autonominazione del datore di lavoro responsabile della sicurezza - RSPP - (D. Lgs. 81/08)
7 NOVEMBRE	Corso per Vetrinisti
8 NOVEMBRE	Corso per rappresentante dei lavoratori per la sicurezza - RLS - (D. Lgs. 81/08)
13 NOVEMBRE	Corso per addetti alla prevenzione e lotta incendi – Rischio Basso (D.M. 10/3/98 e D. Lgs. 81/08)
15 NOVEMBRE	Un mondo in movimento: Viaggia con Internet e comunica con Outlook
16 NOVEMBRE	Primi passi in Excel, le basi del calcolo al computer
21 NOVEMBRE	Corso per addetti alla prevenzione e lotta incendi – Rischio Medio (D.M. 10/3/98 e D. Lgs.81/08)
22 NOVEMBRE	Corso per Freestyle
23 NOVEMBRE	Conta sul tuo computer: scopri tutti i segreti di Excel
26 NOVEMBRE	Photoshop: un'esplosione di fantasia!
30 NOVEMBRE	Cliente Virtuale? Si Accomodi!
3 DICEMBRE	Corso per l'abilitazione alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande (D. Lgs. 59/2010)
4 DICEMBRE	Menù del giorno: computer in salsa rosa

NUOVE ATTREZZATURE ? RINNOVO LOCALI ? LIQUIDITÀ PER SPESE DI GESTIONE ? INVESTIMENTI AZIENDALI ?

**L'ASCOMFIDI,
LA COOPERATIVA DI GARANZIA FIDI
DELLA CONFCOMMERCIO,
TI OFFRE FINANZIAMENTI FINO A 500.000 EURO,
A TASSI PARTICOLARMENTE VANTAGGIOSI**

TEMPISTICHE DI RIMBORSO CON RATE MENSILI

**POSSIBILITÀ DI SCEGLIERE TRA UN'AMPIA
GAMMA DI BANCHE E TRA DIVERSE FORME
DI FINANZIAMENTO, PER INVESTIMENTI
EFFETTUATI FINO A DUE ANNI PRIMA
DELLA RICHIESTA DI GARANZIA**

POSSONO USUFRUIRE DEI FINANZIAMENTI:

**COMMERCIANTI AL DETTAGLIO,
ANCHE AMBULANTI;
AGENTI E RAPPRESENTANTI DI COMMERCIO;
TITOLARI DI PUBBLICI ESERCIZI
(BAR, RISTORANTI, ECC.)
OPERATORI TURISTICI
(ALBERGHI, STABILIMENTI BALNEARI, ECC.)**



**PER OGNI ULTERIORE INFORMAZIONE, CONTATTA IL N. 085.4313621
E FISSA UN APPUNTAMENTO CON GLI UFFICI ASCOMFIDI,
IN VIA ALDO MORO N. 1/3 A PESCARA (SEDE CONFCOMMERCIO)**



LE FINALITÀ ED IL RUOLO ISTITUZIONALE DELL'ASCOMFIDI PESCARA

L'Ascomfidi Pescara è una società cooperativa di garanzia collettiva fidi che ha lo scopo di fornire agli Istituti di Credito garanzie fidejussorie o equivalenti a favore dei propri soci, al fine di agevolare la concessione di crediti bancari a breve, medio e lungo termine destinati all'esercizio o a investimenti nell'ambito della loro attività d'impresa.

L'Ascomfidi Pescara si pone come fine il raggiungimento di quattro obiettivi fondamentali:

- *offrire alle banche una garanzia collettiva per i finanziamenti ottenuti dagli associati;*
- *ottenere credito a tassi di interesse comparativamente più ridotti di quelli ottenibili tramite una trattativa individuale;*
- *ottenere il credito bancario per quelle aziende di dimensioni medio-piccole che, individualmente considerate, godrebbero di una ridotta forza contrattuale e non sarebbero in grado offrire adeguate garanzie;*
- *farsi interprete delle necessità degli operatori dei settori del commercio e del turismo presso gli enti pubblici e gli organi istituzionali.*

I VANTAGGI OFFERTI

Si può ottenere credito a condizioni di mercato più favorevoli in quanto i tassi di interesse sono decisamente più ridotti di quelli ottenibili con una trattativa individuale.

Inoltre le condizioni applicate sui finanziamenti, già più favorevoli rispetto alle normali condizioni applicate dal mercato finanziario, vengono ulteriormente migliorate dai contributi eventualmente concessi dalla Regione Abruzzo.

L'Ascomfidi facilita l'erogazione del prestito concedendo la propria garanzia e indennizzando parzialmente gli istituti di credito per le eventuali perdite derivanti dal mancato buon fine di operazioni di finanziamento.

Mentre nella concessione dei fidi gli istituti di credito pongono maggiormente la loro attenzione sugli aspetti finanziari e patrimoniali e sulle garanzie reali, l'Ascomfidi, il cui comitato tecnico è formato da rappresentanti degli associati esperti del settore, valuta anche e soprattutto le prospettive concrete di crescita dell'azienda che chiede il finanziamento, il dinamismo dell'imprenditore e il settore di mercato in cui opera.

Tutto questo permette il superamento delle difficoltà incontrate dalle aziende di piccola dimensione nell'ottenimento dei fidi a causa della loro ridotta forza contrattuale nei confronti delle banche e delle limitate possibilità di offrire garanzie reali.

Ma non solo:

- *gli imprenditori possono ottenere finanziamenti anche nel caso in cui abbiano già altri impegni finanziari con una o più banche*
- *è possibile scegliere tra un'ampia gamma di istituti di credito per l'inoltro della richiesta*
- *l'Ascomfidi Pescara in favore dei propri soci offre la necessaria assistenza tecnica per l'istruttoria della pratica di finanziamento*
- *sono finanziabili anche investimenti già effettuati, fino a due anni prima della richiesta di garanzia*
- *è possibile ottenere finanziamenti anche senza obbligo di documentare la spesa.*



CORSO PREPARATORIO PER L'ISCRIZIONE AL RUOLO DI AGENTI IMMOBILIARI (L. 39/89)

FINALITÀ: Rilascio dell'attestato di frequenza valido ai fini del sostenimento degli esami per l'iscrizione al ruolo di Agente Immobiliare presso la Camera di Commercio. La frequenza a tale corso è un requisito obbligatorio per accedere agli esami per l'iscrizione al Ruolo Agenti Immobiliari, in base a quanto stabilito dalla Legge 39/89.

DURATA: 150 ore per circa tre mesi e mezzo **LEZIONI:** 3 volte a settimana - 15.30/19.00

PROGRAMMA: Disciplina giuridica - Legislazione tributaria e fiscale - Diritto commerciale - Normativa dei contratti di locazione e affitto degli immobili - Nozioni di estimo e catasto - Nozioni di urbanistica - Imposte sui trasferimenti immobiliari.

ASSENZE MASSIME CONSENTITE: n. 45 ore

ESAMI: Colloquio finale in sede. **MATERIALE DIDATTICO:** Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di frequenza rilasciato dalla Regione Abruzzo e Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 460,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
22/02	43	150 ore	15.30/19.00	Aula n. 9	Euro 460,00
02/10	43	150 ore	15.30/19.00	Aula n. 9	Euro 460,00



CORSO PER AGENTI E RAPPRESENTANTI DI COMMERCIO (L. 204/85)

FINALITÀ: Il corso si rivolge a coloro che intendono svolgere questo tipo di professione e che, in base a quanto previsto dalla Legge 204/85, devono quindi frequentare tale corso. L'iscrizione al Ruolo di Agenti e Rappresentanti di Commercio presso la Camera di Commercio è un requisito obbligatorio per l'esercizio della medesima attività.

DURATA: 100 ore per circa due mesi **LEZIONI:** 3 volte a settimana - 15.30/19.00

PROGRAMMA: Disciplina giuridica del contratto di agenzia - Legislazione tributaria e fiscale - Diritto commerciale - Organizzazione e tecnica di vendita - Tutela previdenziale ed assistenziale: INPS e ENASARCO.

ASSENZE MASSIME CONSENTITE: n. 30 ore

ESAMI: Esami finali in sede. **MATERIALE DIDATTICO:** Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di idoneità rilasciato dalla Regione Abruzzo e Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 135,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
25/01	29	100 ore	15.30/19.00	Aula n. 10	Euro 135,00
20/04	29	100 ore	15.30/19.00	Aula n. 10	Euro 135,00
05/10	29	100 ore	15.30/19.00	Aula n. 10	Euro 135,00



CORSO PER L'ABILITAZIONE ALLA VENDITA E SOMMINISTRAZIONE DI ALIMENTI E BEVANDE (D. Lgs. N. 59/2010, Art. 71, Comma 6, Lett. A)

FINALITÀ:

Ottenimento dell'abilitazione alla vendita e somministrazione di alimenti e bevande, obbligatoria ai sensi del Decreto Legislativo 59/2010, art. 71, comma 6, lett. A.

Tale corso dà la possibilità di ottenere il requisito professionale richiesto per l'apertura di una qualsiasi attività di vendita e/o somministrazione al pubblico di alimenti e bevande.

DURATA: 120 ore per circa due mesi

LEZIONI: 4 volte a settimana - 15.30/19.00

PROGRAMMA:

AREA ALIMENTARE: Area Nutrizionale - Area igienico sanitaria e HACCP;

AREA TECNICO-AMMINISTRATIVA: Normativa di settore - Diritto commerciale - Legislazione tributaria - Gestione operativa dell'attività - Marketing e tutela del consumatore - Normativa del lavoro e sicurezza sui luoghi di lavoro.

ASSENZE MASSIME CONSENTITE: n. 36 ore

ESAMI: Colloquio finale in sede.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE:

Attestato di frequenza rilasciato dalla Regione Abruzzo e Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 330,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
24/01	35	120 ore	15.30/19.00	Aula n. 9	Euro 330,00
01/03	35	120 ore	15.30/19.00	Aula n. 9	Euro 330,00
11/04	35	120 ore	15.30/19.00	Aula n. 9	Euro 330,00
18/05	35	120 ore	15.30/19.00	Aula n. 9	Euro 330,00
20/09	35	120 ore	15.30/19.00	Aula n. 9	Euro 330,00
03/12	35	120 ore	15.30/19.00	Aula n. 9	Euro 330,00

CORSO PER AUTONOMINA DEL DATORE DI LAVORO A RESPONSABILE DELLA SICUREZZA (RSPP) (D.Lgs. 81/08)

FINALITÀ: Abilitazione del datore di lavoro (il titolare nella ditta individuale – il legale rappresentante nella società) a svolgere direttamente, tramite autonoma, il ruolo di responsabile della sicurezza.

DURATA: 24 ore

LEZIONI: 8 lezioni dalle 16.00 alle 19.00

PROGRAMMA: Normativa sicurezza sul lavoro - Nozioni di normativa sanitaria - Valutazione e controllo dei rischi - Requisiti dei locali e dei luoghi di lavoro - Macchine ed attrezzature - Dispositivi di protezione individuale - Procedure e dispositivi antincendio.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di frequenza valido ai fini di legge e Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 140,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
10/05	8	24 ore	16.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 140,00
06/11	8	24 ore	16.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 140,00

CORSO PER ADDETTI ALLA PREVENZIONE E LOTTA INCENDI – RISCHIO BASSO (D.M. 10/3/98 e D.Lgs. 81/08)

FINALITÀ: La finalità principale di questo corso è quella di poter conferire l'abilitazione allo svolgimento dell'incarico di Addetto alla lotta e prevenzione incendi per le attività a rischio di incendio basso, così come stabilito obbligatoriamente dal D.M. 10/3/98. Il corso si svolgerà per la parte teorica presso la sede della Confcommercio di Pescara e per la restante parte pratica presso il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Pescara.

DURATA: 4 ore

LEZIONI: 1 lezione teorica per un totale di 2 ore ed una prova finale sull'uso degli estintori portatili sostenuta presso il Comando dei Vigili del Fuoco.

PROGRAMMA: Nozioni normative – L'incendio e la prevenzione – Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio – Esercitazione pratiche: presa visione e chiarimenti sugli estintori portatili, istruzione sull'uso degli estintori portatili.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Ai partecipanti verrà rilasciato l'attestato dei Vigili del Fuoco, da esibire in caso di controllo da parte degli Organi di Vigilanza ed un Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 105,00 (IVA compresa) (escluso i materiali per la prova pratica)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
05/04	1	4 ore	15.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 105,00
20/06	1	4 ore	15.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 105,00
13/11	1	4 ore	15.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 105,00

CORSO PER ADDETTI ALLA PREVENZIONE E LOTTA INCENDI – RISCHIO MEDIO (D.M. 10/3/98 e D.Lgs. 81/08)

FINALITÀ: La finalità principale di questo corso è quella di poter conferire l'abilitazione allo svolgimento dell'incarico di Addetto alla lotta e prevenzione incendi, per le attività a rischio di incendio medio, così come stabilito obbligatoriamente dal D.M. 10/3/98.

Il corso si svolgerà per la parte teorica presso la sede della Confcommercio di Pescara e per la restante parte pratica presso il Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco di Pescara.

DURATA: 8 ore

LEZIONI: 2 lezioni teoriche per un totale di 5 ore ed una prova finale di spegnimento incendi che verrà sostenuta presso il Comando dei Vigili del Fuoco.

PROGRAMMA: Nozioni normative – L'incendio e la prevenzione incendi – Protezione antincendio e procedure da adottare in caso di incendio – Esercitazione pratiche: presa visione e chiarimenti sui mezzi di estinzione più diffusi, presa visione e chiarimenti sulle attrezzature di protezione individuale, esercitazione sull'uso degli estintori portatili e modalità di naspi e idranti.

CERTIFICAZIONE FINALE: Ai partecipanti verrà rilasciato l'attesto dei Vigili del Fuoco, da esibire in caso di controlli da parte degli Organi di Vigilanza ed un Diploma Confcommercio.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

COSTO: Euro 200,00 (IVA compresa) (escluso i materiali per la prova pratica)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
02/05	2	8 ore	15.30/18.00	Sala D'Annunzio	Euro 200,00
21/11	2	8 ore	15.30/18.00	Sala D'Annunzio	Euro 200,00

CORSO PER ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO (Decreto 15 Luglio 2003, n. 388 e D.Lgs. 81/08)

FINALITÀ: Il nuovo provvedimento in materia di primo soccorso individua le caratteristiche minime delle attrezzature di pronto soccorso e i requisiti del personale addetto alla formazione del personale stesso in relazione alla natura dell'attività, al numero dei lavoratori occupati e ai fattori di rischio. I soggetti obbligati saranno tutte le imprese con dipendenti, indipendentemente dall'attività svolta. Gli addetti al pronto soccorso vengono designati dal datore di lavoro e sono formati con istruzione teorica e pratica che andrà ripetuta ogni tre anni.

DURATA: 12 ore

LEZIONI: 4 lezioni dalle 15.30 alle 18.30

PROGRAMMA: Cause e circostanze dell'infortunio - Comunicare le predette informazioni in modo chiaro e preciso ai servizi di assistenza sanitaria di emergenza - La scena dell'infortunio - Accertamento delle condizioni psicofisiche del lavoratore infortunato - Nozioni elementari di anatomia e fisiologia dell'apparato cardio vascolare e respiratorio - Tecniche di autoprotezione - Sostenimento delle funzioni vitali - Riconoscimento dei limiti d'intervento di primo soccorso - Cenni di anatomia dello scheletro - Lussazioni, fratture, complicanze, traumi e lesioni cranio-encefaliche della colonna vertebrale, traumi e lesioni toraco-addominali - Lesioni a freddo e da calore - Lesioni da corrente elettrica - Lesioni da agenti chimici - Intossicazioni - Ferite laceratocontuse - Emorragie esterne - Tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza del S.S.N. - Tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali acute - Tecniche di primo soccorso nella sindrome di insufficienza respiratoria acuta - Tecniche di rianimazione cardiopolmonare - Tecniche di tamponamento emorragico - Tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato - Tecniche di primo soccorso in casi di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di frequenza valido ai fini di Legge e Diploma Confcommercio.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

COSTO: Euro 75,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
03/05	4	12 ore	15.30/18.30	Sala D'Annunzio	Euro 75,00
18/10	4	12 ore	15.30/18.30	Sala D'Annunzio	Euro 75,00

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ADDETTO AL PRIMO SOCCORSO (Decreto 15 Luglio 2003, n. 388 e D.Lgs. 81/08)

FINALITÀ: La finalità è quella di aggiornare le conoscenze necessarie per ricoprire l'incarico di addetto al pronto soccorso. Il corso è rivolto a tutti gli addetti al pronto soccorso che, avendo già frequentato un corso di primo soccorso, devono procedere all'aggiornamento entro tre anni dalla precedente formazione.

DURATA: 4 ore

LEZIONI: 1 lezione dalle 15.00 alle 19.00

PROGRAMMA: Acquisire capacità di intervento pratico – Principali tecniche di comunicazione con il sistema di emergenza – Principali tecniche di primo soccorso nelle sindromi cerebrali e nella sindrome respiratoria – Principali tecniche di rianimazione cardiopolmonare e di tamponamento emorragico – principali tecniche di sollevamento, spostamento e trasporto del traumatizzato – Principali tecniche di primo soccorso in caso di esposizione accidentale ad agenti chimici e biologici.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di frequenza valido ai fini di Legge e Diploma Confindustria.

COSTO: Euro 40,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
15/02	1	4 ore	15.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 40,00
29/05	1	4 ore	15.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 40,00
31/10	1	4 ore	15.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 40,00

CORSO PER RAPPRESENTANTE DEI LAVORATORI PER LA SICUREZZA (RLS) (D. Lgs. 81/08)

FINALITÀ: Abilitazione del dipendente dell'azienda a svolgere il ruolo di Rappresentante dei lavoratori della sicurezza, con il compito di interfacciarsi con il datore di lavoro in ogni questione e adempimento relativi alla sicurezza sui luoghi del lavoro.

DURATA: 32 ore

LEZIONI: 8 lezioni dalle 15.00 alle 19.00

PROGRAMMA: Principi costituzionali e civilistici - La legislazione generale e speciale in materia di prevenzione infortuni e igiene del lavoro - I principali soggetti coinvolti ed i relativi obblighi - La definizione e l'individuazione dei fattori di rischio - La valutazione dei rischi - L'individuazione delle misure (tecniche, organizzative, procedurali) di prevenzione e protezione - Aspetti normativi dell'attività di rappresentanza dei lavoratori - Nozioni di tecnica di comunicazione.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di frequenza valido ai fini di Legge e Diploma Confindustria.

COSTO: Euro 140,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
06/06	8	32 ore	15.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 140,00
08/11	8	32 ore	15.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 140,00

CORSO PER ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI (D.G.R. N° 61 del 30 Gennaio 2006)

FINALITÀ: La finalità principale di questo corso è quella di poter conseguire il relativo attestato in materia di igiene e alimenti ai sensi dell'Art. 210 della L. R. N. 6/2005 e relative modifiche ed integrazioni (L.R. N. 33 DEL 9.11.2005). Il corso è rivolto a tutto il personale alimentare che svolge mansioni a rischio ai fini della possibile trasmissione di malattie attraverso gli alimenti. Il corso della durata di 5 ore, si concluderà con una prova di valutazione basata su venticinque domande a risposta multipla; la prova si riterrà superata con un numero di risposte esatte pari a venti.

DURATA: 5 ore + una prova di valutazione **LEZIONI:** 1 lezione dalle 14.00 alle 19.00

PROGRAMMA: Le malattie trasmesse dagli alimenti – Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati – Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse dagli alimenti – Igiene personale: procedure di controllo comportamentale – Igiene e sanificazione degli alimenti e delle attrezzature – Cenni di microbiologia degli alimenti e relativa prassi igienica.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di formazione valido ai fini di Legge, di durata pari a tre anni e Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 40,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO		DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
05/03	04/06	5 ore	14.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 40,00
02/04	24/09	5 ore	14.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 40,00
07/05	08/10	5 ore	14.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 40,00

CORSO DI AGGIORNAMENTO PER ADDETTO ALLA MANIPOLAZIONE DI ALIMENTI (D.G.R. N° 61 del 30 Gennaio 2006)

FINALITÀ: La finalità principale di questo corso è quella di poter conseguire il relativo rinnovo dell'attestato in materia di igiene degli alimenti ai sensi dell'art. 210 della L.R. N. 6/2005 e relative modifiche ed integrazioni (L.R. N. 33 DEL 9.11.2005). Il corso è rivolto a tutti coloro che hanno ottenuto il suddetto attestato e trascorsi i tre anni ne chiedono il rinnovo. Il corso ha una durata di 4 ore e si concluderà con una prova di valutazione basata su domande a risposta multipla.

DURATA: 4 ore + una prova di valutazione **LEZIONI:** 1 lezione dalle 15.00 alle 19.00

PROGRAMMA: Le malattie trasmesse da alimenti – Valutazione del rischio connesso alle diverse fasi del ciclo di produzione degli alimenti, con particolare riferimento all'attività svolta dai soggetti interessati - Modalità di contaminazione degli alimenti e ruolo dell'alimentarista nella prevenzione delle malattie trasmesse da alimenti – Igiene personale: procedure di controllo comportamentale – Igiene e sanificazione degli ambienti e delle attrezzature – Cenni di microbiologia degli alimenti e relativi prassi igienica – Rinforzare e approfondire le conoscenze possedute con particolare attenzione al controllo dei rischi connessi all'attività svolta dal personale addetto.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Attestato di formazione valido ai fini di Legge, di durata pari a tre anni e Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 40,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO		DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
12/03	05/06	4 ore	15.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 40,00
09/04	25/09	4 ore	15.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 40,00
14/05	01/10	4 ore	15.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 40,00
15/05	05/11	4 ore	15.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 40,00

CORSO PER BARMAN 1° LIVELLO

FINALITÀ: Acquisizione delle nozioni teoriche e delle tecniche pratiche per la realizzazione dei più famosi cocktail e per scoprire tutti i segreti dell'affascinante professione del barman. Questo corso di formazione è altamente qualificante e permette, a tutti i partecipanti, di dotarsi di quelle capacità manuali che costituiscono la carta vincente per affermarsi nel dinamico mondo del bar.

DURATA: 30 ore per una settimana

LEZIONI: 6 lezioni dalle 14.00 alle 19.00

PROGRAMMA: Preparazione dei cocktail – Spillatura della birra – Presentazione aperitivi – Caffetteria – Tartine e snacks – Frozen e nuovi cocktail internazionali – Esercitazioni pratiche.

CONCORSO FINALE: Denominato “Cocktail Competition” con premiazione dei primi tre migliori cocktail.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 335,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
13/02	6	30 ore	14.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 335,00
21/05	6	30 ore	14.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 335,00
15/10	6	30 ore	14.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 335,00

CORSO PER BARMAN 2° LIVELLO

FINALITÀ: Il corso per Barman di 2° livello è rivolto a tutti coloro che vogliono specializzarsi ulteriormente nella professione e quindi esclusivamente impostato su un approfondimento della parte pratica già affrontata nel corso di 1° livello.

DURATA: 22 ore

LEZIONI: 4 lezioni dalle 14.30 alle 20.00

PROGRAMMA: Tecniche di miscelazione – Aperitivi a base di frutta e spumante – Drinks alcolici – Nuove tendenze del bere provenienti dal mercato americano – Approfondimento digestivi – Approfondimento principali cocktail internazionali – Tutto sui long drinks sia alcolici che analcolici – Frozen e Sour – Creazione nuove miscelazioni.

CONCORSO FINALE: Denominato “Cocktail Competition” con premiazione dei primi tre migliori cocktail.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 245,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
20/02	4	22 ore	14.30/20.00	Sala D'Annunzio	Euro 245,00
28/05	4	22 ore	14.30/20.00	Sala D'Annunzio	Euro 245,00
22/10	4	22 ore	14.30/20.00	Sala D'Annunzio	Euro 245,00

CORSO DI CAPPUCCINERIA “LATTEART”

FINALITÀ: Il corso si pone l'obiettivo di far acquisire tutte le informazioni fondamentali sul mondo della cappucciniera, sulle conoscenze delle varie tipologie di latte, sulle sue caratteristiche e sui modi di erogazione ottimali. E' un percorso formativo rivolto a tutti coloro che hanno già partecipato al corso barman e a tutti i professionisti che operano nel mondo del bar.

DURATA: 10 ore

LEZIONI: 2 lezioni dalle 9.30 alle 14.30

PROGRAMMA: Come scegliere il latte più indicato – Quali lattine utilizzare – Emulsione per “LatteArt” – Come effettuare le versate – Decorazioni – Prove pratiche di realizzazione – Manutenzione e pulizia di tutte le attrezzature utilizzate.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 170,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
24/02	2	10 ore	9.30/14.30	Sala D'Annunzio	Euro 170,00
04/06	2	10 ore	9.30/14.30	Sala D'Annunzio	Euro 170,00
26/10	2	10 ore	9.30/14.30	Sala D'Annunzio	Euro 170,00

CORSO PER FREESTYLE

FINALITÀ: Il corso si pone alla fine del classico iter formativo di barman, evolvendo le tecniche di preparazione al fine di velocizzare e ampliare la capacità di intrattenere la clientela con movimenti da show.

DURATA: 20 ore

LEZIONI: 5 lezioni dalle 15.00 alle 19.00

PROGRAMMA: Il miscelato di tendenza e il metodo Freestyle – Regole generali del bartender – Il sistema di dosaggio (free-pouring – versaggio libero) – I pre-mix, le ricette e il codice colore – Tecniche di versaggio – Il flair – I movimenti del flair – Organizzazione e allestimento del banco bar – Setup della postazione – categorie dei drink – tecniche di preparazione dei drink – Regole di porzione – Produzione e degustazione cocktail.

MATERIALE DIDATTICO: Kit del corso che si compone di: a) n. 1 bottiglia in materiale plastico pesato per l'allenamento dei movimenti del flair, b) n. 1 bottiglia in materiale plastico per succhi con tappo versatore, c) n. 1 tappo versatore in metallo, d) n. 1 tappo versatore in plastica, e) manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 370,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
03/05	5	20 ore	15.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 370,00
22/11	5	20 ore	15.00/19.00	Sala D'Annunzio	Euro 370,00

CORSO PER VETRINISTI

FINALITÀ: Acquisizione delle principali tecniche per la creazione di una vetrina allettante che sappia attirare i clienti. Durante il corso verranno approfonditi vari argomenti sia dal punto di vista teorico che da quello pratico. Verrà privilegiata la parte manuale con la creazione di prototipi di vetrine attraverso l'attuazione delle regole principali.

DURATA: 30 ore per due settimane

LEZIONI: 10 lezioni dalle 15.30 alle 18.30

PROGRAMMA: La vetrina – Regole basilari per allestire una vetrina – Punto focale – Materiali ed attrezzature - Elementi decorativi – Messaggio decorativo – Esercitazioni pratiche.

CONCORSO FINALE: Denominato “Vetrine Competition” con premiazione dei primi tre lavori classificati.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 330,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
30/05	10	30 ore	15.30/18.30	Sala D'Annunzio	Euro 330,00
07/11	10	30 ore	15.30/18.30	Sala D'Annunzio	Euro 330,00

CORSO PRIMARIO SUL SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ

FINALITÀ: Acquisire le informazioni generali sulle tematiche della implementazione di un Sistema di Gestione di qualità e sulla successiva certificazione.

DURATA: 27 ore

LEZIONI: 9 lezioni dalle 15.30 alle 18.30

PROGRAMMA: Nascita ed evoluzione del concetto di qualità – Gli standard internazionali e gli enti di normazione – L'attività di consulenza – L'implementazione del sistema e la sua applicazione – L'attività dell'Ente di certificazione – La durata e la gestione del certificato – L'attività di controllo di ACCREDIA – Le principali normative di riferimento – I set normativi 9000 e 14000 – Dati statistici internazionali ed italiani – La Norma UNI EN ISO 9001:2008 – I contenuti della Norma UNI EN ISO 9001:2008.

PREREQUISITI: Nessuno.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 200,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
16/02	9	27 ore	15.30/18.30	Sala D'Annunzio	Euro 200,00+IVA
26/09	9	27 ore	15.30/18.30	Sala D'Annunzio	Euro 200,00+IVA

CORSO SECONDARIO SUL SISTEMA DI GESTIONE DELLA QUALITÀ

FINALITÀ: Acquisire informazioni approfondite sulle tematiche della implementazione di un Sistema di gestione di qualità e sulla successiva certificazione.

DURATA: 54 ore

LEZIONI: 18 lezioni dalle 15.30 alle 18.30

PROGRAMMA: Nascita ed evoluzione del concetto di qualità – Gli standard internazionali e gli enti di normazione – L'attività di consulenza – L'implementazione del sistema e la sua applicazione – L'attività dell'Ente di certificazione – La durata e la gestione del certificato – L'attività di controllo di ACCREDIA – Le principali normative di riferimento – I set normativi 9000 e 14000 – Dati statistici internazionali ed italiani – La Norma UNI EN ISO 9001:2008 – I contenuti della Norma UNI EN ISO 9001:2008 – La parte introduttiva (dalla sezione 0 alla sezione 3) – La parte operativa (dalla sezione 4 alla sezione 8) – Gli otto principi di gestione della qualità – Politiche della qualità e obiettivi di miglioramento – Le verifiche ispettive interne e il riesame della Direzione – Il ruolo del Responsabile sistema gestione qualità.

PREREQUISITI: Nessuno.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento.

CERTIFICAZIONE FINALE: Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 330,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
20/03	18	54 ore	15.30/18.30	Sala D'Annunzio	Euro 330,00
30/10	18	54 ore	15.30/18.30	Sala D'Annunzio	Euro 330,00

WINDOWS: APRI LA FINESTRA SUL LAVORO WORD: IL QUADERNO ELETTRONICO

FINALITÀ: Acquisire le conoscenze di base nell'uso del computer per migliorare il proprio lavoro. Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di:

1. Scegliere il computer adatto al proprio lavoro - 2. Utilizzare le principali funzionalità del computer - 3. Realizzare e stampare una lettera o un documento con una grafica efficace - 4. Proteggere i propri documenti (da occhi indiscreti) - 5. Utilizzare le funzionalità avanzate di Word: scrivere lettere personalizzate ed indirizzarle a tanti destinatari diversi.

DURATA: 24 ore

LEZIONI: 8 lezioni dalle 16.00 alle 19.00

PROGRAMMA: Concetti chiave nell'uso del computer – Avvio del computer – Il mouse e la tastiera – Menù, finestre e programmi – Cartelle e collegamenti – Taglia, copia e incolla – Trovare un documento salvato nel computer – Utilizzo del cestino – La copia di salvataggio – Documenti già pronti e riutilizzabili – Curare l'aspetto grafico dei documenti: il colore, la grandezza e l'impaginazione – Utilizzo base delle tabelle – Creare modelli pronti all'uso – Spostare ed organizzare facilmente il testo: le liste numerate – Intestazione e piè di pagina – Impostare la pagina da stampare – Impostare la stampante – Scrivere una lettera personalizzata a 100 clienti in 5 minuti – Buste ed etichette.

PREREQUISITI: Nessuno.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento ed un floppy-disk contenente gli esercizi da poter fare a casa.

CERTIFICAZIONE FINALE: Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 300,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
02/02	8	24 ore	16.00/19.00	Sala di Informatica	Euro 300,00
20/10	8	24 ore	16.00/19.00	Sala di Informatica	Euro 300,00

UN MONDO IN MOVIMENTO:VIAGGIA CON INTERNET E COMUNICA CON OUTLOOK

FINALITÀ: Acquisire conoscenze inerenti le funzionalità della navigazione in Internet e della posta elettronica. Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di :

1. navigare e cercare informazioni su Internet
2. creare e gestire un proprio indirizzo di posta elettronica.

DURATA: 15 ore

LEZIONI: 5 lezioni dalle 16.00 alle 19.00

PROGRAMMA: Collegarsi ad internet – Navigare e ricercare informazioni utili – Dove cercare l'informazione che ti serve – Utilizzare il testo e le immagini – Tipologie di posta elettronica: su Internet o sul tuo computer? – Creare con semplicità un indirizzo di posta elettronica – Impostare la propria pagina iniziale – Organizzare i siti preferiti – Esercitazioni pratiche: trova la risposta e scrivi un messaggio.

PREREQUISITI: Aver frequentato il corso "Windows, apri la finestra sul lavoro. Word, il quaderno elettronico" o avere una conoscenza equivalente (utilizzo del computer e conoscenza di base della videoscrittura).

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento ed un floppy-disk contenente gli esercizi da poter fare a casa.

CERTIFICAZIONE FINALE: Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 190,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
06/03	5	15 ore	16.00/19.00	Sala di Informatica	Euro 190,00
15/11	5	15 ore	16.00/19.00	Sala di Informatica	Euro 190,00

PRIMI PASSI IN EXCEL, LE BASI DEL CALCOLO AL COMPUTER

FINALITÀ: Conoscere le principali funzionalità del programma Excel per tenere sotto controllo costi, ricavi, budget, entrate e uscite di cassa. Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di utilizzare il foglio elettronico e le sue principali funzionalità, impostare rapidamente tabelle numeriche ed eseguire automaticamente semplici calcoli (somme, prodotti,...), realizzare grafici sull'andamento dell'azienda o su altri dati statistici.

DURATA: 12 ore

LEZIONI: 4 lezioni dalle 16.00 alle 19.00

PROGRAMMA: Struttura del foglio di calcolo – Pulsanti e menù – Somma, Prodotto, Media, Percentuale – Impostare il formato numerico e l'aspetto grafico – La stampa dei dati in Excel – Creare un Grafico: a Barre, a Torta, etc. – Protezione parziale e totale dei dati con parole di accesso riservate.

PREREQUISITI: Aver frequentato il corso "Windows: apri la finestra sul lavoro. Word: il quaderno elettronico" o avere una conoscenza equivalente.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento ed un floppy-disk contenente gli esercizi da poter fare a casa.

CERTIFICAZIONE FINALE: Certificazione finale: Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 150,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
18/05	4	12 ore	16.00/19.00	Sala di Informatica	Euro 150,00
16/11	4	12 ore	16.00/19.00	Sala di Informatica	Euro 150,00

CONTA SUL TUO COMPUTER: SCOPRI TUTTI I SEGRETI DI EXCEL

FINALITÀ: Conoscere le funzioni avanzate del programma Excel. Alla fine del corso il partecipante sarà in grado di utilizzare le funzionalità avanzate di Excel quali, ad esempio, il calcolo degli interessi e delle quote capitale, impostazione di fogli per il calcolo automatico sulla convenienza di operazioni di investimento o finanziamento, fatture di diverso tipo.

DURATA: 9 ore

LEZIONI: 3 lezioni dalle 16.00 alle 19.00

PROGRAMMA: Struttura del foglio di calcolo – Pulsanti e menù – Somma, Prodotto, Media, Percentuale – Impostare il formato numerico e l'aspetto grafico – La stampa dei dati in Excel – Creare un Grafico: a Barre, a Torta, etc. – Protezione parziale e totale dei dati con parole di accesso riservate.

PREREQUISITI: Funzioni Matematiche e Logiche per l'azienda – Fatture e – Ammortamenti – Rate di Mutui e Prestiti – Calcoli Finanziari e di Investimento.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento ed un floppy-disk contenente gli esercizi da poter fare a casa.

CERTIFICAZIONE FINALE: Diploma Confindustria.

COSTO: Euro 150,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
08/06	3	9 ore	16.00/19.00	Sala di Informatica	Euro 150,00
23/11	3	9 ore	16.00/19.00	Sala di Informatica	Euro 150,00

PHOTOSHOP: UN'ESPLOSIONE DI FANTASIA !

FINALITÀ: Utilizzare le immagini per il fotoritocco: principi e regole. Tutti i trucchi con il programma Adobe Photoshop.

DURATA: 24 ore

LEZIONI: 8 lezioni dalle 10.00 alle 13.00

PROGRAMMA: Gli strumenti di Photoshop per il fotoritocco - Toni e contrasti - Correggere le esposizioni - Correggere i colori - Eliminare graffi e polvere - Migliorare la qualità delle immagini - Restaurare foto e immagini.

PREREQUISITI: Conoscenza di base del computer.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per il fotoritocco con CD contenente Adobe Photoshop CS Demo, oltre 100 immagini, filtri versione Demo.

CERTIFICAZIONE FINALE: Certificazione finale: Diploma Confindustria.

COSTO: Euro 300,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
23/03	8	24 ore	10.00/13.00	Sala di Informatica	Euro 300,00
26/11	8	24 ore	10.00/13.00	Sala di Informatica	Euro 300,00

TECNICHE DI VENDITA: NEGOZIAZIONE E COMUNICAZIONE PERSUASIVA

FINALITÀ: Obiettivo principale è quello di sensibilizzare i partecipanti all'utilizzo dei più innovativi principi di comunicazione orientati alla gestione dei rapporti di lavoro. Il corso descriverà le principali tecniche di comunicazione interpersonale rivolte alla negoziazione, alla persuasione ed al lavoro di gruppo.

DURATA: 18 ore

LEZIONI: 6 lezioni dalle 10.00 alle 13.00

PROGRAMMA: Tecniche di rapporti: come diventare guida e assistente dell'acquirente – Tecniche di fascinazione: come ottenere l'attenzione del cliente – Suggestioni potenti: come costruire un forte interesse nel cliente – Tecniche di approfondimento: come incutere un forte desiderio – Tecniche di suggestione operativa: come stimolare all'azione il compratore coinvolgendolo emotivamente e razionalmente – Segnali di gradimento dell'inconscio: come capire i gesti e le posture positive e negative del proprio cliente.

PREREQUISITI: Nessuno.

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento

COSTO: Euro 230,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
08/03	6	18 ore	10.00/13.00	Sala D'Annunzio	Euro 230,00
13/06	6	18 ore	10.00/13.00	Sala D'Annunzio	Euro 230,00
18/10	6	18 ore	10.00/13.00	Sala D'Annunzio	Euro 230,00

LA TUA VETRINA NEL MONDO! SUPERA I CONFINI CON INTERNET ED SMS

FINALITÀ: Apprendere le moderne tecniche di vendita, imparare utilizzando le nuove tecnologie. Costruire un'efficace campagna pubblicitaria, contattare nuovi clienti, promuovere i propri prodotti e servizi con l'utilizzo di internet e del telefonino.

DURATA: 24 ore

LEZIONI: 6 lezioni dalle 9.00 alle 13.00

PROGRAMMA: Gli strumenti tecnologici per la vendita moderna - Internet ed Sms come mezzi di promozione - Ottimizzare il proprio sito Web ed avere una posizione ottimale nelle ricerche su Internet - Scrivere slogan promozionali - Impostare l'uso degli Sms o dell'E-mail a scopo promozionale – Forme innovative di promozione in Internet: My space, Facebook, Second Life – Rendere più accattivante il proprio sito Internet – Inserire la propria attività nei database di Internet.

PREREQUISITI: Aver frequentato il corso "Windows: aprila finestra sul lavoro - Word: il quaderno elettronico" o avere una conoscenza equivalente (utilizzo del computer e conoscenza di base della videoscrittura).

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento ed un cd contenente le informazioni per poter studiare.

CERTIFICAZIONE FINALE: Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 300,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
30/01	6	24 ore	9.00/13.00	Laboratorio	Euro 300,00
12/06	6	24 ore	9.00/13.00	di Informatica	Euro 300,00
11/10	6	24 ore	9.00/13.00		Euro 300,00

CLIENTE VIRTUALE? SI ACCOMODI!

FINALITÀ: Comprendere le esigenze di un cliente "virtuale". A differenza del cliente che acquista in negozio e di cui conosciamo i gusti, il cliente che acquista via internet è uno sconosciuto. Come conquistarlo?

DURATA: 24 ore

LEZIONI: 6 lezioni dalle 9.00 alle 13.00

PROGRAMMA: Comprendere le caratteristiche generali del cliente virtuale (età, livello d'istruzione, comportamenti) – Differenze di comportamento tra cliente locale e cliente virtuale - Analisi dei settori di mercato sul Web – Come rendere accattivante il proprio sito Web, utilizzare nuovi contenuti per promuovere l'interazione amichevole – Orchestrare una campagna pubblicitaria per ottenere clienti sul Web (Fidelity card, sconti, promozioni) – Diminuire i tempi d'attesa d'acquisto, creando un sito veloce.

PREREQUISITI: Aver frequentato il corso "Windows: apri la finestra sul lavoro - Word: il quaderno elettronico" o avere una conoscenza equivalente (utilizzo del computer e conoscenza di base della videoscrittura).

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento ed un cd contenente le informazioni per poter studiare.

CERTIFICAZIONE FINALE: Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 300,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
14/03	6	24 ore	9.00/13.00	Laboratorio	Euro 300,00
14/06	6	24 ore	9.00/13.00	di Informatica	Euro 300,00
30/11	6	24 ore	9.00/13.00		Euro 300,00

MENÙ DEL GIORNO: COMPUTER IN SALSA ROSA

FINALITÀ: Costruire o migliorare il proprio sito internet, organizzare e classificare le proprie ricette, rinnovare l'aspetto dei propri menù o dei biglietti promozionali.

DURATA: 24 ore

LEZIONI: 6 lezioni dalle 9.00 alle 13.00

PROGRAMMA: Rendere la propria attività più accattivante con l'utilizzo del computer – Rinno vare i menù con i programmi di grafica – Restyling grafico – Inserir e sul Web foto e video della pr opria attività e dei pr opri piatti – Esplorare siti e database di ricette – Creare un database personale di ricette – Informatizzare le ordinazioni – Ricevere le ordinazioni dal tavolo in autonomia, il cliente sceglie piatti e ingredienti tramite il pc.

PREREQUISITI: Aver frequentato il corso "Windows, apri la finestra sul lavoro. Word, il quaderno elettronico" o avere una conoscenza equivalente (utilizzo del computer e conoscenza di base della videoscrittura).

MATERIALE DIDATTICO: Manuale per l'apprendimento ed un cd contenente le inf ormazioni per poter studiare.

CERTIFICAZIONE FINALE: Diploma Confcommercio.

COSTO: Euro 300,00 (IVA compresa)

DATE DI INIZIO	NUMERO LEZIONI	DURATA TOTALE	ORARIO	AULA	COSTO
15/03	6	24 ore	9.00/13.00	Laboratorio	Euro 300,00
19/06	6	24 ore	9.00/13.00	di Informatica	Euro 300,00
04/12	6	24 ore	9.00/13.00		Euro 300,00



LE DATE DI INIZIO DI OGNI CORSO POTRANNO SUBIRE DELLE VARIAZIONI IN RELAZIONE AL NUMERO DI ISCRIZIONI RACCOLTE.

I corsi di informatica e quelli di comunicazione sono organizzati in collaborazione con la **SINERGIE EDUCATION** di Pescara.

Per informazioni contattare la segreteria didattica al numero 085.43.13.620

GLI UFFICI DELLA CONFCOMMERCIO SONO APERTI DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ DALLE 8.30 ALLE 13.00 E DALLE 15.30 ALLE 19.00





CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

POSTA E INFORMAZIONI IN TEMPO REALE?

Per ricevere comunicazione e informazioni “in tempo reale”,
iscriviti alla newsletter del nostro sito www.confcommerciopescara.it
oppure invia questo modulo a:

Confcommercio - Via Aldo Moro, 1/3 - 65129 Pescara
Fax: 085.43.12.106 - E-mail: info@confcommerciopescara.it

Il sottoscritto _____

Titolare - Leg. rappr. della ditta _____

con sede a _____ CAP _____

Via _____ n. _____

Nome dell'insegna _____

Tel. _____ - _____

comunica che il proprio indirizzo e-mail è (scrivere in stampatello):

_____ @ _____

Data ____ / ____ /2011

Firma

Impresa Semplice

Per valorizzare il tuo lavoro
Confcommercio e Impresa Semplice di Telecom Italia
hanno pensato ad offerte esclusive dedicate a te.

Soluzioni Confcommercio.



Impresa Semplice. Il braccio destro che fa per me.

Soluzioni Confcommercio è un insieme di servizi semplici ed efficaci, consulenza dedicata, canali preferenziali e vantaggi riservati solo agli associati. Per maggiori informazioni rivolgiti alla tua Associazione o chiama il numero verde Associazioni

Numero Verde
800-862822

Offerta Base	Per te che vuoi voce e telefono per avviare la tua attività al meglio.
Offerta Completa	Per te che vuoi una gamma di servizi e strumenti innovativi, PC incluso.
Offerta Plus	Per te che vuoi la certezza della spesa e il massimo del servizio in mobilità.

■ www.confcommercio.it ■

■ www.impresasemplice.it ■

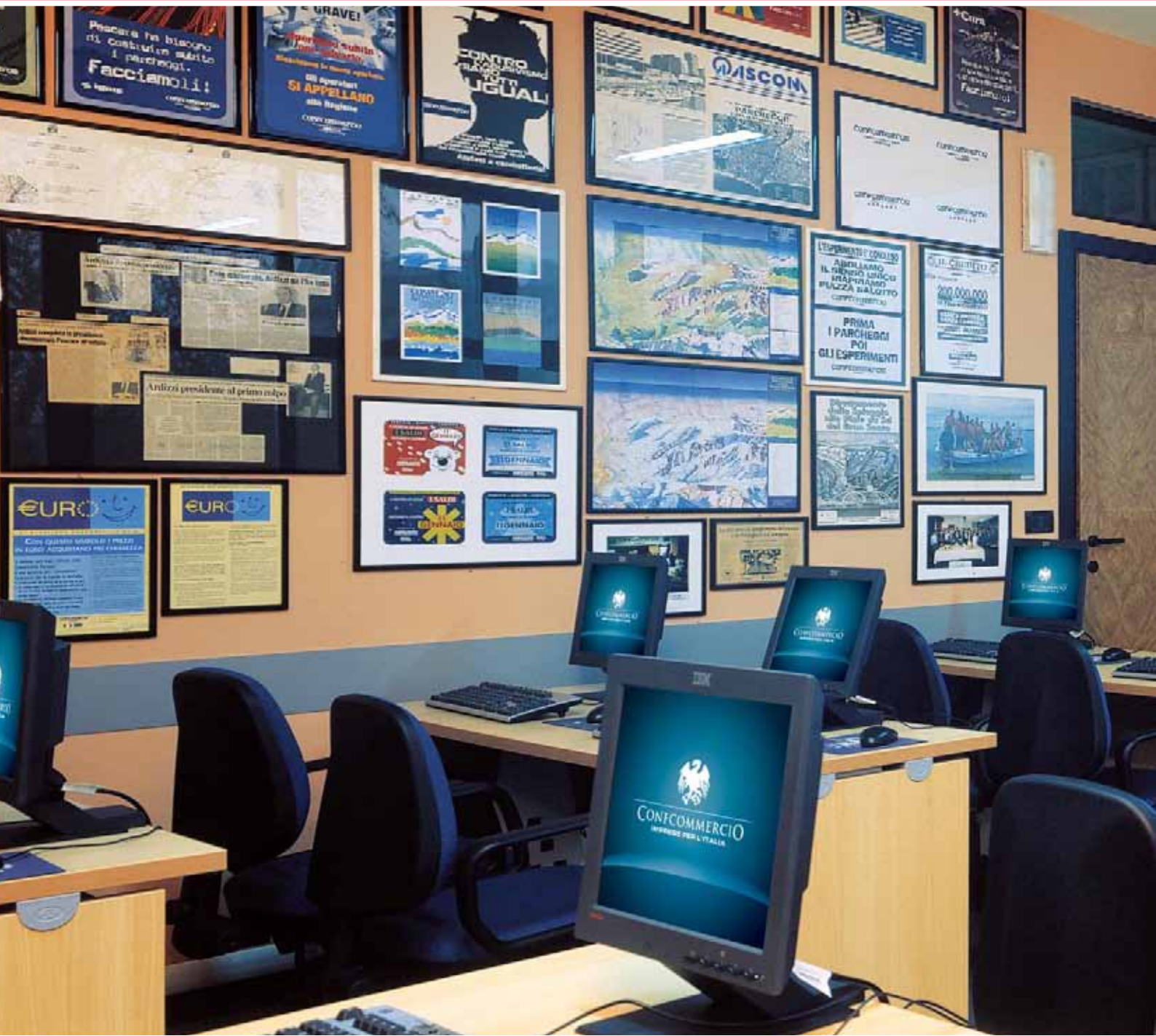


CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA



La durata contrattuale è di 12 mesi per la telefonia fissa e di 24 mesi per la telefonia mobile. Per conoscere costi anche di attivazione, copertura e dettagli, inclusi la durata minima contrattuale delle singole componenti di offerta, chiama l'800-862822 o vai su www.impresasemplice.it

LA FORMAZIONE CONTINUA... 2012



CONFCOMMERCIO
IMPRESE PER L'ITALIA

PESCARA

**Per partecipare ai corsi compilare
ed inviare il modello di iscrizione a:**

**CONFCOMMERCIO PESCARA
VIA ALDO MORO, 1/3 – 65129 PESCARA**

**TEL. 085.43.13.620 – FAX 085.43.12.106
E-MAIL: info@confcommerciopescara.it
www.confcommerciopescara.it**

